

# 食品の期限表示制度に関する意見交換会

## 議 事 次 第

日時：平成22年9月15日（水）

13:00 ~ 16:00

場所：全国都市会館 第1会議室

### 1. 開 会

### 2. 基調講演

「食品の期限表示制度について」

国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長 山本 茂貴

### 3. 意見交換

#### 意見発表者

菅 いづみ

日本消費者連盟 山浦 康明

主婦連合会 和田 正江

東京都地域婦人団体連盟 飛田 恵理子

食品安全グローバルネットワーク 中村 幹雄

食品産業センター 花澤 達夫

日本乳業協会 南 俊作

日本食品添加物協会 西川 秀美

日本アイスクリーム協会 渡部 恭久

日本GCI推進協議会 小林 謙太郎

### 3. 閉会

# 食品の期限表示制度について

国立医薬品食品衛生研究所

食品衛生管理部

山本茂貴

食品の期限表示制度に関する意見交換会 平成22年9月15日

# 食品の期限表示導入の背景

## ✓ 製造年月日表示

消費者が判断

保存技術が進歩、いつまで  
日持ちするか分からない。

返品や廃棄を増大させていた。

製造年月日をできるだけ新しく！そのため深夜操業！

## 期限表示

製造業者,加工業者,販売業者  
輸入業者(これらを製造業者等という)  
が期限設定

科学的根拠必要

## ✓ 国際ハーモニゼーション

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格  
との調和

# 食品表示に関する国際的ルール

WTOのTBT協定では加盟国が強制規格を策定する場合は、国際規格を基礎として用いることとされている。  
食品表示については、コーデックス規格が国際規格と認識されており、各国の表示制度はこれに準拠。

WTOの「貿易の技術的障害に関する協定」  
(TBT協定: Technical Barrier to Trade)

## 第2条

2.2 加盟国は、国際貿易に対する不必要な障害をもたらすことを目的として又はこれらをもたらす結果となるように強制規格が立案され、制定され又は適用されないことを確保する。このため、**強制規格は、正当な目的が達成できないことによって生じる危険性を考慮した上で、正当な目的の達成のために必要である以上に貿易制限的であってはならない。**(以下略)

2.4 加盟国は、**強制規格を必要とする場合において、関連する国際規格が存在するとき又はその仕上がりが見込めるときは、当該国際規格又はその関連部分を強制規格の基礎として用いる。**ただし、気候上の又は地理的な基本的要因、基本的な技術上の問題等の理由により、当該国際規格又はその関連部分が、追求される正当な目的を達成する方法として効果的でなく又は適当でない場合は、この限りでない。

## 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

### 4 包装食品の義務的表示

- 4.1 食品の名称
- 4.2 原材料一覧(アレルギー表示含む)
- 4.3 正味量及び固形量
- 4.4 事業者の名前及び住所
- 4.5 原産国
- 4.6 ロット識別
- 4.7 **日付表示**及び保存方法
- 4.8 使用上の注意

コーデックスとは:FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)によって、1962年に設立。消費者の健康保護と公正な食品貿易の確保を目的。181の国 + ECが参加(2009年2月現在)。

# 食品の期限表示変更の経緯

年	食品衛生法 関係	JAS法 関係
昭和23年(1948年)	食品衛生法施行 ・乳用牛乳等に製造年月日表示を義務付け	
昭和45年(1970年)		JAS法に基づく品質表示基準制度開始 ・政令で指定された物質に製造年月日表示を義務付け
昭和60年(1985年)	Codex規格で期限表示を導入（賞味期限が原則）	
平成6年(1994年)	食品衛生調査会答申 「消費期限」又は「品質保持期限」を表示	JAS調査会答申 「消費期限」又は「賞味期限(品質保持期限)」を表示
平成7年(1995年)	省令施行	告示施行
平成13年(2001年)		加工食品品質表示基準に基づき全ての加工食品に期限表示を義務付け
平成15年(2003年)	品質保持期限を賞味期限に統一	
平成17年(2005年)	本格施行	

# 食品の期限表示

## 食品の期限表示

**賞味期限:** 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日(3ヶ月以上は年月)をいう。ただし、当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

**消費期限:** 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限を示す年月日をいう。

## 食品の表示関連官庁

厚生労働省、農林水産省→消費者庁

(JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示規制に関する事務、企画立案、執行業務; 関係省庁と連携)

# 食品の期限表示

## 賞味期限

## 消費期限

### 意味

おいしく食べることができる期限  
(best-before) この期限を過ぎても、  
すぐに食べられないということではない

期限を過ぎたら食べない方が  
よい期限(use-by date)

### 表示

3ヶ月を超えるものは年月で表示し、  
3ヶ月以内のものは年月日で表示

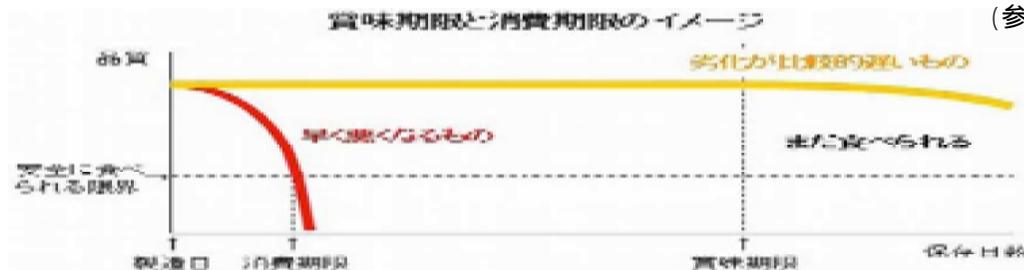
年月日で表示

### 対象の食品

スナック菓子、カップめん、缶詰等

弁当・サンドイッチ・生めん等

開封する前の期限を表しており、一度開封したら期限にかかわらず早めに食べる。



(参照) 消費者庁HP: <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/shokuhin375.pdf>

(参照) 農林水産省HP: <http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>

# 食品の期限表示ガイドライン

平成17年2月

期限設定について、

厚生労働省：「期限の設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、**科学的・合理的に行うものであること**」

農林水産省：「食品に表示される【賞味期限】等の期限は、その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者等が**科学的、合理的根拠を持って適正に設定する**べきものである」

## 科学的・合理的根拠とは？

業界団体等では自主基準やガイドラインを作成していた  
そのため国としてガイドラインが必要となった

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」策定検討会で諸外国の基準、業界団体等のヒアリングを参考に、食品全般に共通するガイドラインを作成

「食品の表示に関する共同会議」；厚労省審議会、農水省調査会で検討し取りまとめた

# 食品の期限表示ガイドライン

## 基本的な考え方

### (1) 食品の特性に配慮した客観的な項目(指標)の設定

ア. 対象食品 生鮮食品から加工食品まで

イ. 指標 理化学試験、微生物試験など

官能検査(主観的)は適切な条件下で、適切な被験者によりの  
確な方法で実施され数値化された場合は、客観的な項目とする  
ことが可能

ウ. 指標の信頼性と妥当性を確保する

エ. 指標の特性を知り、総合的に判断する

オ. 特性として1年を超える長期間品質が保たれる食品は、設定する期限  
内での品質が保持されることを確認する

# 食品の期限表示ガイドライン

## (3) 特性が類似している食品に関する期限の設定

食品を特性ごとに分類し、類似したものごとに指標を設定し試験・検査する。

## (4) 情報の提供

製造者等は、期限設定の設定根拠に関する資料を求められた場合、提供できるようにする。

# 食品の期限表示ガイドライン

## 基本的な考え方に沿った実際の手順

### 第1段階

- 劣化する項目、劣化させる要因の把握  
食品の原材料、組み合わせの特性  
食肉製品 タンパク質の変性、中低温細菌、保存温度  
過酸化物質価、pH、一般生菌数、色調、におい、ドリップ  
乳製品 タンパク質、脂肪 変性、酸敗  
総菜、弁当 タンパク質、脂肪、炭水化物の複合項目
- 包材を選定するための試験  
製品の特性に適していると考えられる各種の包材に充填
- 保存条件：温度、湿度、光の条件とその組み合わせ
- 一定期間ごとに各種検査項目のチェック  
理化学試験、微生物試験、官能試験のうち、重要な試験項目を選定

# 食品の期限表示ガイドライン

## 代表的な試験

### 理化学試験

「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化価」、「酸価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等

製造日及びそれ以降の値を比較

### 微生物試験

「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等

また、規格基準のあるものはその微生物も指標となる  
保存条件に応じて菌数を比較

### 官能試験

人間の視覚、味覚、嗅覚等主観的評価  
条件をコントロールし、信頼性、妥当性を確保するため  
統計学的に解析

# 食品の期限表示ガイドライン

実用に値する測定方法とは

測定する指標が経時的に劣化の初期段階から変動する要因であること

測定値の変動値の絶対値が比較的大きく、変動を定量的に補足しやすいこと

測定対象とする指標が食品特性の劣化と直接的あるいは間接的に相関していることが確かめられていること

測定が簡易で安価に行えること

# 食品の期限表示ガイドライン

## 第2段階

- 劣化する項目、劣化を促進する要因と速度の特定
- 包材の選定
- 各チェック項目の許容基準の設定  
参考 腐敗を生じる生菌数 食肉では $10^6$  ~、その他食品 $10^7$  ~ で完全に腐る

## 第3段階

- 実際の流通、保管条件(温度、湿度、光等)及び時間の測定
- 第2段階で選定した包材を用い、製品サンプルを実際の保管条件、時間で保存試験を実施

## 第4段階

- 第3段階を繰り返し、製品のバラツキに基づき、**安全係数**を設定
- 第2段階で設定した各項目ごとの許容基準に達する**終期の設定**
- **終期と安全係数から期限表示**を設定

## 第5段階

- 一定頻度で流通過程、小売店から商品をサンプリングし、設定した期限表示が適正であるかを検証
- 実際の製造ラインで製造した製品を用い、第3、第4段階で設定した期限表示が適正であるかを検証

# 食品の期限表示ガイドライン

## (2) 食品の特性に応じた「安全係数」の設定

ア．設定された期限に対して**1未満の係数**(安全係数)をかけて、客観的な指標において得られた期限よりも短い期間を設定する。

イ．消費期限を付ける場合、特性として品質が急激に劣化することを考慮する。

ウ．個々の包装単位ごとの検査は困難であることを考慮した場合、安全係数の考え方は現実的である。

# 食品の期限表示ガイドライン

## 例示1 冷凍食品(比較的期間が長い製品)

(社)日本冷凍食品協会がガイドライン「冷凍食品の期限表示の実施要領」作成

指標:微生物学的基準、理化学的基準、官能的基準  
保存試験により、それぞれの基準の変化を調査し、  
期限設定する

微生物的基準:一般生菌数、大腸菌群数

理化学的基準:脂肪の変質、ビタミン類の分解等

官能的基準:香味、色調等

加速試験:保存温度を高め設定する

安全係数は0.7

# 食品の期限表示ガイドライン

## 例示2 パン(比較的期限が短い製品)

期限が「おおむね5日以内のもの」と「5日をこえるもの」がある

「おおむね5日以内」消費期限対象食品:食パン、菓子パン、パン、ドーナツ、その他  
指標:

微生物学的基準 一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌

官能的基準 味、色、香り、形状、触感、カビ・酵母(微生物であるが肉眼で見える)  
安全係数は、「保存可能期限マイナス1日」が一般的だが、  
調理パンでは、時間の場合もある。

「5日を超えるもの」賞味期限対象食品は指標として、微生物、理化学、官能試験  
一定期間行う。また、保存温度を上げる加速試験をおこなう。

# 食品の期限表示ガイドライン

## 例示3 タレ付き鳥つくね串焼き(消費期限)

官能試験でにおいが変化する前に、  
微生物試験でタレの芽胞菌、一般生菌数が $10^6$ 以上になる

## 例示4 洋生菓子(消費期限)

バニラが入った生クリームショートケーキ

官能試験でにおい、味覚が変化しないが、一般生菌数は $10^6$ を超える。

カビ、酵母なども注意

シュークリーム

カスタードクリームの劣化、皮が湿気を帯びる

HACCPの考え方を導入した製造方法を採用すると一般生菌数がほとんど増えず、消費期限5日を超えて十分食することが可能な場合がある

## 食品の期限表示制度に関するご意見

順番	ご氏名	ご所属	ご意見
1	菅 いづみ		<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費期限は守らないと健康に影響がでないとも限らないことを、賞味期限は消費期限と可食期間が違うだけでなく、日付を過ぎて食べてもただちに健康に影響がある期限ではない、まったく性格の違うものであることを周知徹底する。</li> <li>・同じような食品ごとに期限設定に関するガイドライン等作成し、事業者が同レベルでの期限を設定できるように徹底してもらいたい。</li> <li>・事業者から、消費者が食べることが可能か判断できるよう、商品の特性、色の変化、味の変化、望ましい保存方法などの情報提供とともに、期限表示の根拠となる検査や製造方法など情報提供を積極的に行なってほしい。</li> <li>・消費者が、自信の想像より食べられる期間が長めに設定してあると、不要な添加物使用を疑ってしまうことを懸念して、事業者が可食の期間をわざと短くするとのお話を聞くことがあるが、誤解を解くためにも事業者からの食品製造に関する情報提供が大切だと考える。</li> <li>・最後に製造年月日を記載した方がよいとの意見もあるようだが、食品の製造方法が多様で、どの時点を製造年月日とするのか定まっていない現時点では、消費者に誤解を与える。食べられる時間を製造者自らが検証し、決めてもらう方が消費者には有利と考える。</li> </ul>
2	山浦 康明	NPO日本消費者連盟	<p>このたび、消費者庁が、パブリックコメント(2010年4月)の結果などをもとに、分かりやすい期限表示方法を検討している、とのことだが、次のような制度を提起したい。</p> <p>1) 総論</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者の商品選択権を確保することを旨として制度を確立する。</li> <li>・期限表示のルール違反を行った事業者には企業名の公表とともに直罰・厳罰主義で当たる。</li> </ul> <p>2) 各論</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費期限・賞味期限とともに製造年月日表示を併記する。 (理由) 期限表示には、企業の決める対象食品の食べられる基準があいまいであり、また安全係数もかけられているなど期限は絶対ではない。消費者が製造日を認識し、自らの五感で判断できるスキルを身に付けるようにすることが必要である。 製造年月日表示がCodex基準にないからといってルールに盛り込めないと決め付ける必要はない。WTOのSPS/TBT協定に違反しないようなルール化の道を探ればよい。</li> <li>・期限の再設定のルールを検討する必要はない。 (理由) 期限の基準があいまいなため事業者が期限表示の張り替えをおこなう恐れがある、との見通しは間違っている。期限設定の科学的根拠を明確なルールにし、企業はコンプライアンスに努めるべきである。</li> </ul>
3	和田 正江	主婦連合会	<p>現行の「消費期限表示」と「賞味期限表示」は、消費者にわかりにくさがあり、その結果、事業者に不正を犯す余地が生じており、同表示制度が導入されて以降、不正表示が後を絶ちません。そこで主婦連合会は次の通り改善を求めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「消費期限」は衛生上の危険ラインであることを明確に示し、この期日を過ぎたら「食べてはいけない」「売ってはいけない」ことを周知徹底すること。</li> <li>● 「賞味期限」の意味が消費者に正しく伝わるように「おいしさが保てる目安」との表示に改めること。</li> <li>● 期日表示の中で消費者の選択に重要な情報である「製造年月日」を併記すること。製造年月日に誤解が生じないよう「製造」の意味を明確に定めること。</li> </ul>
4	飛田 恵理子	特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟	<p>食品期限表示制度に関する主な論点に付け加えて頂く必要があると思われること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 商慣習と言われる法令上の根拠のない3分の1ルールを、根本的に見直す。</li> <li>2 賞味期限表示に関しては、腐敗・変敗その他の品質劣化の目安情報の提供を。</li> <li>3 いずれの期限表示についても見にくい表示があり、改善が必要。</li> </ol>
5	中村 幹雄	NPO法人食品安全グローバルネットワーク事務局 長	<p>消費期限や賞味期限の偽装問題が多発していますが、食品衛生法による表示を定めた食品衛生法施行規則第21条による規制のみで十分であって、JAS法による規制は不要だと思います。また、「消費者の選択に資する」との観点のJAS法による期限表示の制度を廃止し、食品衛生法に基づく期限表示のみとする事で、「もったいない」の問題解決ができるのではないかと思います。</p> <p>食品ラベル等に、食品衛生上の危害防止の観点からの品質保持期限(名称には拘りません。)を表示させることとし、合わせて製造日も記載させる。消費者の選択に資する観点からの表示(消費期限や賞味期限はあり得る。)は任意とし、行政が関与せず、消費者と生産者・販売者に任せる。景品表示法上の調整が必要な事態になれば、業界団体が規約を作る等により対応する。</p> <p>こうすれば、消費者庁の負担も幾分減少すると思います。</p>

6	花澤 達夫	財団法人食品産業センター	<p>1. 我が国食品製造事業者は、安全な食品を安定的に供給するため、コンプライアンスの向上等はもとより、食品の安全性・品質管理の徹底等に、従前にも増して取り組んでいる。</p> <p>2. 加工食品の賞味期限の設定及び消費者への情報提供については、既に、多くの食品業種別団体で、期限表示の設定ガイドラインを自主的に策定し、会員企業への周知徹底、団体のホームページ等での公開等を行うとともに、各食品企業の相談窓口においても問合せ対応に努めている。「期限の再設定のルールの明確化」については、分かりやすいマニュアルが策定されることを要望する。</p> <p>3. 「賞味期限」と「消費期限」の違い、「期限表示は未開封状態を想定」については、消費者に対して政府による制度の一層の啓発を要請する。</p> <p>4. 「容器包装への追加説明の記載」、「賞味期限の個包装への表示」、「賞味期限を過ぎた食品の取扱い」(事例の提供)等については、表示スペースや消費者の混乱を招く恐れがあること等、種々の問題があるため、事業者の実行可能性等を十分に検討願いたい。「製造年月日表示」については、過去の検討経緯を踏まえ、慎重に願いたい。</p>
7	南 俊作	社団法人日本乳業協会	<p>牛乳等の期限表示については、会員企業において科学的根拠に基づく期限設定を進めるため、平成17年に行政機関から示されたガイドラインを参考とした「牛乳等の期限表示設定のためのガイドライン」等を作成し、会員への周知を図ってきたところです。</p> <p>乳業団体としては、引き続き本ガイドラインの定着を進めるとともに、期限表示の設定方法に関する情報、賞味期限を過ぎた牛乳等の取り扱いについて消費者自らが判断できるよう、具体的な例示についてお客様相談窓口を通じての情報提供に努めます。</p> <p>なお、期限表示は「未開封状態を想定している」ことについては、期限表示のみならず食品の安全・品質を保証する上で必須の前提条件であり、消費者の役割として本知識に係る理解を深めていただくことを期待します。</p> <p>また、消費者庁におかれては、法令で定める「賞味期限」の意味について、消費者との情報交換を通じた定着を図っていただくとともに、先般の意見募集で取り上げられた「製造年月日」表示については、これが消費者の過度の鮮度志向を喚起し、食品廃棄の増大につながる懸念がある等の問題があることから本案件の検討については強く反対します。</p>
8	西川 秀美	日本食品添加物協会	<p>「賞味期限」表示を「品質保持期限」表示に変更して、現行の「賞味期限」が品質全般にわたる期限表示であることへの消費者への理解を育成してはどうかと考えます。</p> <p>(理由)</p> <p>「賞味期限」の厳密な定義は、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められた期限」であり、加工食品メーカーでもこの定義に従って、「理化学試験」、「微生物試験」、「官能検査」等、広範な試験を通じて大変厳しい期限表示を設定しております。一方、一般消費者の大部分が、「賞味期限」を「おいしく食べることができる期限」と考えておられるようであり、もっと広い意味での期限表示であることを普及させる必要があるのではないかと考えます。また、これを普及していくことが、廃棄削減にもつながるのではないかと考えます。</p>
9	渡部 恭久	日本アイスクリーム協会	<p>期限表示省略に関するアイスクリーム類へのご意見に関して</p> <p>パブリックコメントで「期限表示が省略できるアイスやアルコール等は不安」(消費者)とのご意見がありましたので、以下にご説明いたします。アイスクリームは、冷凍保存される限り品質の変化はほとんどなく、人の健康を損なうような危害の発生は起こりません。したがって、食品衛生法、JAS法においても「期限及びその保存方法の表示を省略することができる」とされています。しかし、家庭の冷凍庫等で保存した場合は、温度が上がりやすく、品質変化が起こることがあります。本件も、恐らくそういったケースで不安を持たれたのだと推察します。アイスクリームは、成分や氷の結晶等の調和によっておいしさや品質が保たれていますので、家庭での保存においても溶けてしまわないようにすることが重要です。業界では、公正競争規約で「ご家庭では-18℃以下で保存して下さい」と表示することを義務付けしています。なお、アイスクリームは一度溶けると元の状態には戻りませんので、お客様もその外観から賞味できるか、できないかを判断する事ができます。</p>
10	小林 謙太郎	日本GCI推進協議会	<p>意見交換会で想定される主な論点のうち、消費者に分かりやすい期限表示に向けた取組、の観点で、これまでの検討結果から「表記方法・文言変更」「説明義務付け」の案をご紹介します。</p>